

Cavalieri di Moasca - Barolo

Barolo DOCG
Vino rosso

Annata
2018

Alc. vol%
14, 5

Zuccheri residui g/l
2

Acidità totale g/l
5, 3

Vitigno
Nebbiolo 100%

Capacità
750 ml

Zona di produzione
Vigneti ubicati nell'area di Serralunga d'Alba (Cuneo)

Colore
Rosso intenso con riflessi granata

Bouquet
Ricco, ampio, elegante ed etereo

Sapore
Asciutto, pieno con finale lungo e persistente

Abbinamenti
Egregio con piatti a base di tartufo, selvaggina ed arrosti

Temperatura di servizio
20°C, decantare

Vinificazione
Tradizionale macerazione delle bucce in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata per 12 giorni

Affinamento
36 mesi in botti di rovere e successivi 6 mesi in bottiglia

Indicazioni sugli allergeni
Contiene solfiti
OGM free
Revisione 01: 01/01/2021

Alibrianza srl – Cantine Andreas Mazzei – Via T. Moneta 23 - I-23876 Monticello B.za – Tel: +39 039 92 02 121
Fax: +39 039 92 06 543 – Email: mazzei@alibrianza.it – www.andreasmazzei.it

750 ml

Codice articolo
0112

GTIN-13
8017868000181

Chiusura
sughero

Download foto bottiglia
- CDM_Barolo.jpg.zip (429.4 KB)

Cartoni da 6

GTIN-13
8017868002154

Cartoni/fila
21

Cartoni/pallet
105

Kg/cartone
8, 1

Kg/pallet
875